# Diamant

Benutzerhandbuch

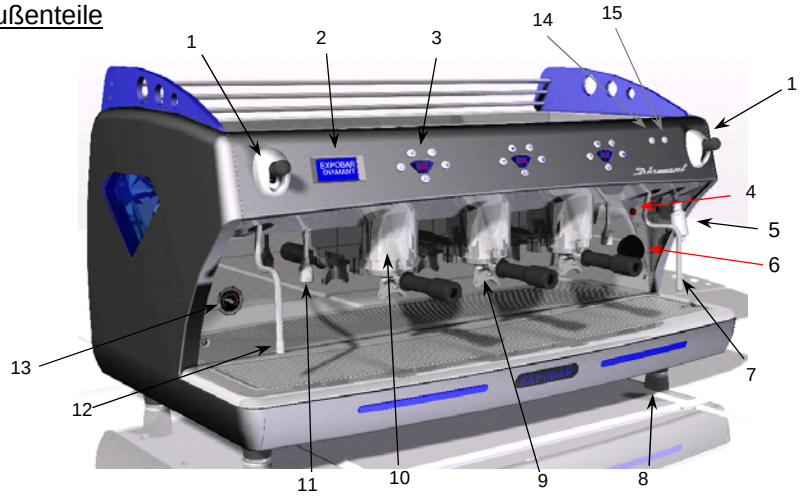
EXPOBAR

.....

.....

Artnr: 1730143 DE

## Außenteile




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Dampfhebel | 8 | Verstellbarer Fuß |
| 2 | Display | 9 | Siebträger |
| 3 | Elektronisches Bedienfeld | 10 | Brühgruppe |
| 4 | Lampe für Heizelement | 11 | Warmwasserdüse (x2) |
| 5 | Dampfrohr | 12 | Dampfrohr |
| 6 | Hauptschalter | 13 | Manometer |
| 7 | Dampfrohr mit Temperatursonde | 14 | Dampftaste |
| | | 15 | Heißwassertaste |

## 1. Technische Daten

| | | | | | | | Leistung des Heizelements (Watt) (je nach Ausführung) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Modelle** | **Gruppen nr.** | **Maße (mm) Breite** | **Tiefe** | **Höhe** | **Gewicht (kg) ohne Wasser oder Siebträger** | **Siede-behälter Liter** | **230-s-Ph 50/60_Hz (3 Phasen)** | **2Ph380+N * 3ph230, 2p230, 230 sph (4 Phasen)** | **125-sPh 50/60 Hz (3 Phasen)** | **3F380+N 5 Phasen** | **3F230 4 Phasen** |
| **2 Gruppen** | 2 | 880 | 630 | 600 | 81 | 11,5 | **3050** | 3050 | | 4500 | 4500 |
| **2 Gruppen 3 Boiler** | 2 | 880 | 630 | 600 | 88 | 11,5+2x1,5 | **4500/2x1200** | | | 4500/2x1200 | 4500/2x1200 |
| **3 Gruppen** | 3 | 1080 | 630 | 600 | 97 | 17,5 | | **4000** | | 6000 | 6000 |
| **3 Gruppen 4 Boiler** | 3 | 1080 | 630 | 600 | 97 | 17,5+3x1,5 | | | | 6000/3x1200 | 6000/3x1200 |
| **Gesamtleistung** = Leistung des Heizelements + 200 W | | | | | | | | | | | |

**(*)** Die Maschine ist für verschiedene elektrische Installationen vorbereitet: Diese Maschine kann angeschlossen werden an: 3 Phasen 380 (2Ph380+N), 3 Phasen 220 (3 Phasen 220 oder 2 Phasen 220) sowie 1 Phase 230.

**Hinweis 1:** 4.500/2 x 1.200 W bedeutet, dass die Maschine nie alle Heizelemente gleichzeitig einschaltet. Die Maschine kann ihr 3.050-W-Heizelement oder die anderen beiden Elemente mit jeweils 1.200 W einschalten, aber nie gleichzeitig. Berücksichtigen Sie also die maximale Leistung (in diesem Fall 4.500 W) bei der Berechnung des Stromverbrauchs. Beachten Sie dies bei der Berechnung, wenn 6.000/3 x 1.200 W verwendet werden.

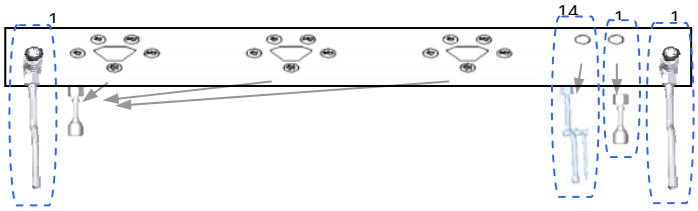
**Hinweis 2:** Überprüfen Sie das Modell der Maschine auf dem Typenschild an der Maschine.

**Hinweis 3:** Die Anzahl der Phasen bezieht sich auf die Anzahl der Leiter im Netzkabel der Maschine.

## Zubehör

2 komplette Siebträger für zwei Tassen in der Maschine mit zwei Gruppen.
3 komplette Siebträger für zwei Tassen in der Maschine mit drei Gruppen.
+ 1 kompletter Siebträger für eine Tasse.
+ 1 Wasserschlauch mit 50 cm
+ 2 Blindfilter für Gruppenreinigung.

## Zurodnung Bedientasten




## 2. INHALT


**1.** Technische Daten ..... **1**

**2.** INHALT ..... **2**

**3.** Maschineninstallation ..... **3**

3.1. Elektroinstallation ..... 3
3.2. Anschlussmöglichkeiten ..... 3
3.3. Wasserinstallation: ..... 4

**4.** Auffüllen Boiler ..... Fel! Bokmärket är inte definierat.

**5.** Inbetriebnahme ..... **4**

5.1. Siebträgersatz ..... 4
5.2. Einsetzen des Siebträgers in die Gruppe ..... 4
5.3. Brühen von Espresso ..... 4
5.4. Flüssigkeit erhitzen ..... 5
5.5. Warmwasser für Tee ..... 5

**6.** Reinigung der Espressomaschine ..... **5**

6.1. Reinigung der Gruppe ..... 5
6.2. Reinigung von Dichtung und Sieb ..... 5
6.3. Reinigen des Siebs ..... 6

**7.** Elektronisches Bedienfeld ..... **6**

7.1. Programmieren von Dosierungen am Bedienfeld ..... 6
*7.1.1. Beispiel für die Programmierung von 1 kurzem Kaffee* ..... 7
7.2. Programmieren der Warmwassermenge für Tee ..... 7
7.3. Programmieren der Düsen für den elektronischen Dampfhahn ..... 7
7.4. Maximale Brühzeit ..... 7

**8.** Weitere Informationen, die in der Anzeige eingeblendet werden können ..... **8**

8.1. Status der Espressomaschine ..... 8
8.2. Zugang zu mehr Menüs ..... 8
8.3. Uhr einstellen (Clock adjust): Einstellen von Stunden, Minuten und Wochentag. ..... 9
8.4. Automatisches Starten/Ausschalten (Auto On/off): ..... 9
8.5. Einstellen des freien Tags: ..... 9

**9.** Mögliche Fehler ..... **10**

9.1. Fehler aufgrund von Kalkablagerungen: ..... 10
9.2. Problem aufgrund der Einstellung des Kaffeemahlwerks: ..... 10

**10.** Empfehlungen ..... **10**

**11.** Hinweise ..... **10**

## 3. Maschineninstallation

Beim Installieren der Maschine muss diese so gerade wie möglich aufgestellt werden. (Verwenden Sie die verstellbaren Füße.) Dadurch kann der Kaffee gleichmäßig durch die Rohre in der jeweiligen Gruppe in die Tassen laufen.

### 3.1. Elektroinstallation

Der Anschluss der Maschine muss durch eine fachkundige Person gemäß den Sicherheitsvorschriften erfolgen:

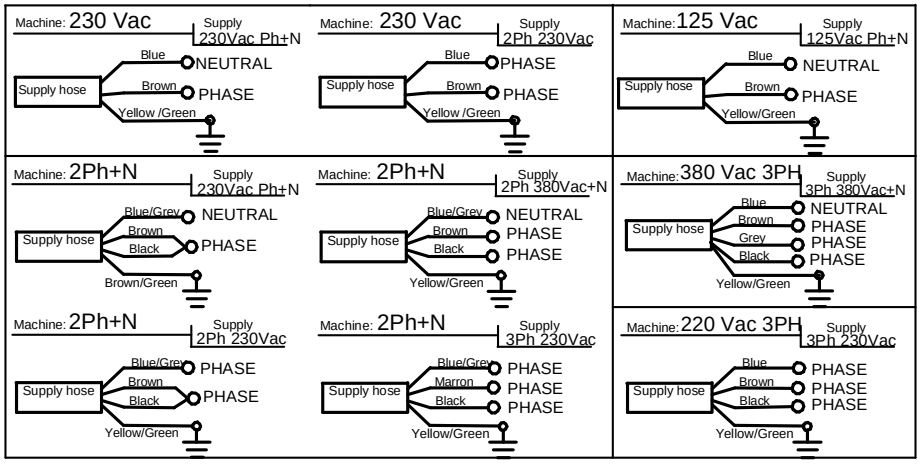
- Vor dem Anschließen müssen Sie kontrollieren, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild mit den technischen Daten des Geräts übereinstimmt.
- Die Steckdose muss geerdet sein. Kontrollieren Sie, ob die Erde angeschlossen ist und die geltenden Sicherheitsbestimmungen erfüllt. Die Maschine muss geerdet sein.
- Es muss ein Erdschlussschutz installiert werden.
- Kontrollieren Sie das Typenschild der Maschine und prüfen Sie, ob der Durchmesser der Kabel für die Leistung ausreicht, welche die Maschine erfordert.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Kontaktadapter und keine Verteilerdosen.

**Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden an Menschen, Tieren oder Material/Ausrüstung durch eine falsche Installation der Kaffeemaschine.**

### 3.2. Anschlussmöglichkeiten

WICHTIG! Prüfen Sie anhand des Typenschilds der Maschine, welche elektrische Daten für Ihren Maschinentyp gelten. Schließen Sie die Maschine wie folgt an: siehe Tabelle.

CONNECTION OPTIONS



### 3.3. Wasserinstallation

Verwenden Sie den flexiblen Schlauch im Lieferumfang der Maschine und schließen Sie diesen an einem 3/8"-Edelstahl-Ballofix-Hahn an.
**Zwischen Ventil und Maschine muss ein Entkalkungsfilter montiert werden.**

## 4. Auffüllen Boiler

Bei diesem Maschinentyp erfolgt das Auffüllen automatisch; die Maschine füllt die Wassertanks eigenständig auf.

## 5. Inbetriebnahme

1. Öffnen Sie die externe Wasserversorgung der Maschine.
2. Schalten Sie den Hauptschalter ein.
3. Öffnen Sie den Dampfhahn, bis Dampf ausströmt. Auf diese Weise wird etwaige Restluft im Boiler abgelassen.
   *"Die rote Anzeigelampe leuchtet, solange sich die Maschine aufheizt. Wenn sie erlischt, hat die Maschine die Betriebstemperatur erreicht.*
4. Drücken Sie auf Option 1 am Bedienfeld für die jeweiligen Gruppen, bis kontinuierlich Wasser aus beiden ausströmt. Dadurch wird der Wärmetauscher der Maschine korrekt gefüllt.

### 5.1. Siebträgersatz

1. Spannfeder (Doppel- und Einfachsieb).
2. Position der Spannfeder.
3. Position der Spannfeder des Siebträgers.

Siebträger und Doppelsieb für 2 Espresso

Siebträger und Einfachsieb für 1 Espresso

### *5.2. Einsetzen des Siebträgers in die Gruppe*

Der Siebträger hat zwei kleine Flügel an beiden Seiten. Diese müssen in die Nut der Gruppe eingeführt werden. Anschließend drehen Sie den Siebträger entgegen dem Uhrzeigersinn, bis der Griff rechtwinklig zur Espressomaschine steht.

KORREKTE POSITION DES SIEBTRÄGERS IN DER GRUPPE

KORREKT

NICHT TIEF GENUG EINGESETZT

DIE SIEBDICHTUNG DER GRUPPE IST VERSCHLISSEN

### 5.3. Brühen von Espresso

a) Entriegeln und lösen Sie den Siebträger vom Gruppenkopf.
b) Füllen Sie das Sieb des Siebträgers mit der richtigen Menge Kaffee. (Diese hängt von der Größe der Filteraufnahme ab.) Das beste Ergebnis erzielen Sie mit frisch gemahlenem Kaffee.
c) Pressen Sie den Kaffee mit dem Tamper fest.
d) Setzen Sie den gefüllten Siebträger in den Gruppenkopf ein und verriegeln Sie ihn. Kontrollieren Sie, ob er wirklich festsitzt. Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter den Ausalss des Siebträger.
e) Wählen Sie die gewünschte Option am Bedienfeld.

**SETZEN SIE DEN SIEBTRÄGER IMMER IN DEN GRUPPENKOPF, DAMIT ER WARM BLEIBT.**
Dies ist äußerst wichtig, um die optimale Temperatur und den besten Espresso zu erhalten.

### 5.4. Flüssigkeit erhitzen

a) Platzieren Sie das Dampfrohr oberhalb des Tropfbehälters und öffnen Sie den Dampfhahn ein wenig, damit Kondenswassertropfen auslaufen können.
b) Schließen Sie den Dampfhahn.
c) Tauchen Sie das Dampfrohr in die Flüssigkeit, die erhitzt werden soll.
d) Öffnen Sie den Dampfhahn, so dass die Flüssigkeit erhitzt wird. (Lassen Sie den Dampfhahn geöffnet, solange das Rohr in der Flüssigkeit ist, und schließen Sie es, sobald das Erhitzen abgeschlossen ist. Andernfalls kann die Flüssigkeit überkochen und Sie verbrühen.) Schließen Sie den Hahn und entfernen Sie die Flüssigkeit, wenn das Erhitzen abgeschlossen ist.
e) Platzieren Sie anschließend das Dampfrohr oberhalb des Tropfbehälters und öffnen Sie den Dampfhahn, so dass etwaige Reste von Milch oder anderen Flüssigkeiten im Dampfrohr ausgespült werden. Schließen Sie den Dampfhahn und reinigen Sie die Außenseite des Rohrs mit einem feuchten Tuch.

### 5.5. Warmwasser für Tee

- Stellen Sie ein Gefäß für Warmwasser unter den Wasserhahn.
- Öffnen Sie den Wasserhahn.
- Schließen Sie den Wasserhahn, wenn die gewünschte Menge Wasser entnommen wurde.

## 6. Reinigung der Espressomaschine

Denken Sie daran, dass Entkalken und Reinigen für optimale Ergebnisse wichtig sind. Trennen Sie die Maschine vor dem Reinigen von der Stromversorgung. Alle Außenflächen können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine ätzenden Mittel oder Lösemittel.

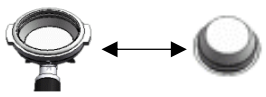
### 6.1. Reinigung der Gruppe

a) Entriegeln und lösen Sie den Siebträger vom Gruppenkopf.
b) Tauschen Sie die Filteraufnahme des Siebträgers gegen eine der Blindfilteraufnahmen im Lieferumfang.
c) Geben Sie einen Beutel mit Reinigungsmittel in den Siebträger. Sie müssen ein spezielles Reinigungsmittel für diese Art der Reinigung verwenden, das für die Reinigung der Gruppen von Espressomaschinen geeignet ist.
d) Arretieren Sie den Siebträger im Kopf der Gruppe.
e) Lösen Sie den automatischen Reinigungszyklus wie folgt aus: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "Kontinuierlich" und "2 kurze Espresso". Die Maschine muss auf "ON" (Ein) stehen. Sie können jetzt die Tasten loslassen. Die automatischen Reinigungsfunktionen wiederholen automatisch einen Reinigungszyklus.

**Wichtig!** Wenn der Reinigungszyklus beendet ist, müssen Sie den Siebträger entnehmen und die Gruppe spülen, um etwaige Reste zu entfernen. Wiederholen Sie den Reinigungsprozess ohne Reinigungsmittel, um etwaige Reste des Reinigungsprodukts zu entfernen. Setzen Sie die Filteraufnahme wieder in den Siebträger ein und bewahren Sie das Blindfilter für die nächste Reinigung auf.

*"BERÜHREN SIE DEN SIEBTRÄGER WÄHREND DER AUTOMATISCHEN REINIGUNG NICHT."*

Wir empfehlen die tägliche Reinigung der Gruppen mit der Filtermembran, aber ohne Reinigungsmittel.
Die Reinigung der Gruppen mit der Blindfilteraufnahme und Reinigungsmittel empfehlen wir einmal wöchentlich.


Blindfilteraufnahme

Reinigungsmittel für Espressomaschine

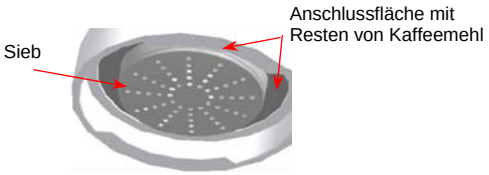
### 6.2. Reinigung von Dichtung und Sieb

Beim Füllen des Siebträgers mit Kaffeemehl und Einsetzen in die Brühgruppe sammeln sich Reste an der Anschlussfläche an. Bei großen Restemengen kann der Anschluss zwischen Siebträger und Gruppe undicht werden. Darüber hinaus können diese Reste den Wasserstrom in der Gruppe behindern.
Dieses Problem kann durch Reinigen gelöst werden:

- Setzen Sie das Blindfilter ohne Reinigungsmittel in die Filteraufnahme.
- Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe, ohne zu versuchen, diesen zu schließen. ER MUSS LOSE SITZEN.
- Wählen Sie kontinuierliches Brühen (Umschalten oder Wählen).
- Bilden Sie eine Öffnung und halten Sie den Siebträger ohne Schließen still. Wasser läuft um den Siebträger und die Anschlussfläche und reinigt diese. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, da das heiße Wasser zu Verbrühungen führen kann.

### 6.3. Reinigen des Siebs

Wischen Sie das Sieb innen und außen mit einem Schwamm ab.

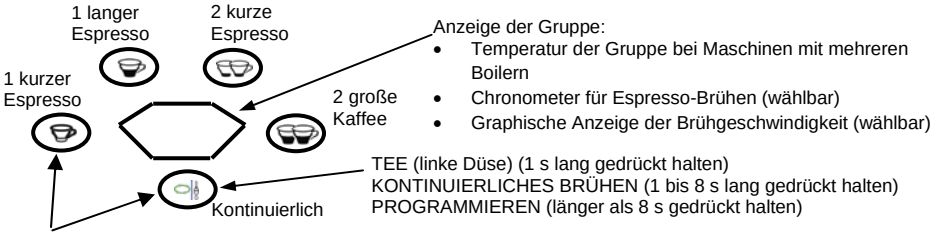



## 7. Elektronisches Bedienfeld

Hier sind einige weitere Funktionen, die das elektronische Modell bietet:

- Volumenkontrolle für vier verschiedene Espressodosierungen pro Brühgruppe.
- Zeitgesteuerte Kontrolle der Warmwassermenge.
- Automatisches Auffüllen und Füllstandskontrolle für den Boiler.
- Automatisches Ausschalten des Heizelements, wenn zu wenig Wasser im Behälter ist (auf Wunsch des Kunden).
- Systemüberwachung mit Alarm.
- Serieller RS-232-Anschluss für Informationsausleseeinheiten vom Bedienfeld zum Computer.
- Automatische Reinigung der Brühgruppe.

Das Bedienfeld ist standardmäßig auf vier Dosierungen (dies kann umprogrammiert werden) und eine kontinuierliche Option programmiert. Die ersten vier Tasten (1 kurzer Espresso – 1 langer Espresso – 2 kurze Espresso – 2 lange Espresso) brühen die programmierten Mengen und stoppen dann automatisch; die fünfte Taste brüht ohne Stopp.


1 langer Espresso
2 kurze Espresso
1 kurzer Espresso
2 große Kaffee
Kontinuierlich
Anzeige der Gruppe:
Temperatur der Gruppe bei Maschinen mit mehreren Boilern
Chronometer für Espresso-Brühen (wählbar)
Graphische Anzeige der Brühgeschwindigkeit (wählbar)
TEE (linke Düse) (1 s lang gedrückt halten)
KONTINUIERLICHES BRÜHEN (1 bis 8 s lang gedrückt halten)
PROGRAMMIEREN (länger als 8 s gedrückt halten)

Autom. Reinigung: Kontinuierlich + 1 kurzer Espr.

Die Taste für freie Wahl bietet drei Funktionen, je nachdem, wie lange sie gedrückt wird:

- Kürzer als 1 s: Dosierung von Warmwasser für Tee aktivieren.
- 1 bis 8 s: Kontinuierliches Brühen von Espresso. Drücken Sie die Taste erneut, um das Brühen zu stoppen.
- Länger als 8 s: Das Programmiermenü wird aufgerufen. Dieses wird im nächsten Abschnitt erläutert.

### 7.1. Programmieren von Dosen am Bedienfeld

Hier werden die Volumina der Kaffeedosierugen programmiert, die automatisch über die jeweiligen Optionen am Bedienfeld gebrüht werden.

- Halten Sie die Taste für kontinuierliches Brühen länger als 8 Sekunden lang gedrückt. Am Bedienfeld leuchten alle Lampen auf; die Lampe für kontinuierliches Brühen blinkt.
- Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Tastefür die Option, die programmiert werden soll (1 kurzer Espresso – 1 langer Espresso – 2 kurze Espresso – 2 lange Espresso). Alle Lampen erlöschen bis auf die Lampen für die gewählte Option und die Option für kontinuierliches Brühen.
- Die Gruppe startet das Brühen von Espresso. Wenn die gewünschte Menge des gebrühten Espresso erreicht ist, drücken Sie die Taste für die Option erneut. Das Volumen ist jetzt als programmierte Dosis gespeichert.
- Wiederholen Sie das Verfahren für die anderen Optionen, die umprogrammiert werden sollen. Sobald die entsprechende Option umprogrammiert wurde, erlischt die dazugehörige Lampe.

Bei jedem frisch gemahlenen Kaffee muss die Dosierung neu programmiert werden.

Wenn nur eine Option umprogrammiert werden soll, führen Sie das oben beschriebene Verfahren für die jeweilige Option durch. Für die anderen Tasten bleiben die programmierten Dosen erhalten.

**Sehr wichtig!** Wenn Sie eine Dosierung mit dem linken Bedienfeld umprogrammieren, wird die Dosis in allen anderen Bedienfeldern gespeichert. Das heißt, dass beispielsweise beim Ändern der Dosierung für 1 kurzen Espresso im linken Bedienfeld diese neue Dosierung auch in allen anderen Bedienfeldern gespeichert wird. Dies gilt nur für das linke Bedienfeld. Wenn die Dosierung an einem der anderen Bedienfelder geändert wird, werden die anderen Dosierungen nicht ersetzt.

#### 7.1.1. Beispiel für die Programmierung von 1 kurzem Kaffee

Lösen Sie den Siebträger von der Maschine und füllen Sie diesen mit normalem Kaffee. Setzen Sie den Siebträger in den Kopf der Brühgruppe und stellen Sie eine Taste unter das Auslaufrohr des Siebträgers. Drücken Sie die Taste "*" und halten Sie sie länger als 8 Sekunden gedrückt, bis alle grünen Lampen gleichzeitig blinken. Drücken Sie anschließend die Taste für "Kurzer Kaffee", so dass alle grünen Lampen erlöschen mit Ausnahme der Tasten für die gewählte Option und für kontinuierliches Brühen. Die Maschine beginnt mit dem Brühen. Drücken Sie die Taste für "Kurzer Kaffee", sobald die gewünschte Menge Kaffee gebrüht wurde. Die Lampe für diese Option erlischt. Das heißt, dass die Programmierung für diese Option durchgeführt wurde. Sie können jetzt eine Dosierung umprogrammieren oder warten, bis die Elektronik wieder in den Normalzustand wechselt und die Lampen des Bedienfelds erloschen sind.

### 7.2. Programmieren der Warmwassermenge für Tee

- Halten Sie die Taste für kontinuierliches Espressobrühen länger als 8 Sekunden gedrückt, bis alle Lampen leuchten mit Ausnahme der Lampe für kontinuierliches Brühen, die blinken muss.
- Drücken Sie die Taste für kontinuierliches Brühen kürzer als 1 Sekunde. Aus dem Warmwasserhahn läuft Wasser.
- Drücken Sie die Taste erneut. Das Auslaufen des Wassers stoppt und das neue Volumen wird gespeichert. In den jeweiligen Bedienfeldern können verschiedene Wasservolumina gespeichert werden.

### 7.3. Programmieren der Düsen für den elektronischen Dampfhahn

- Halten Sie die Taste für kontinuierliches Espressobrühen länger als 8 Sekunden gedrückt, bis alle Lampen leuchten mit Ausnahme der Lampe für kontinuierliches Brühen, die blinken muss.
- Tauchen Sie das Dampfrohr in die Flüssigkeit, die erhitzt werden soll.
- Drücken Sie die Dampftaste.
- Wenn die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat, drücken Sie die Dampftaste erneut. Die neue Temperatur wird gespeichert.

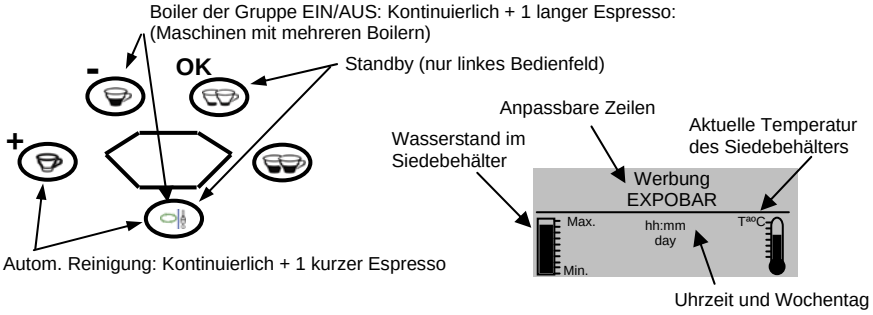
Wenn die Dosis wie oben beschrieben eingestellt wird, wird nicht die Zeit gespeichert, sondern die Temperatur für die erwärmte Flüssigkeit. Wenn die Temperatur des elektronischen Dampfhahns mit der Temperatursonde justiert wird, bedeutet dies, dass die Maschine das Dampferhitzen von Flüssigkeiten immer dann stoppt, wenn diese Temperatur erreicht ist, unabhängig davon, wie groß das Flüssigkeitsvolumen ist.

### 7.4. Maximale Brühzeit

Für jede Option gilt eine maximal zulässige Brühzeit von 5 Minuten.

# 8. Weitere Informationen, die in der Anzeige eingeblendet werden können

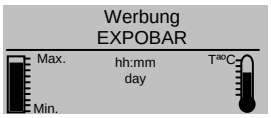
- Automatisches Starten/Ausschalten (ON/OFF), "Standby"-Funktion.
- Zeiteinstellung: aktueller Wochentag und Uhrzeit.
- Anzeige von Werbung.
- Digitale Regulierung und Einblenden der Temperatur des Boilers in der Anzeige.
- Kontrolle der maximalen Temperatur für den Boiler mit PID-Technik.
- Hilfe über Anzeige für Umprogrammieren und Einstellen.
- Optischer Alarm, wenn der Filter des Wasserenthärters gewechselt werden muss.



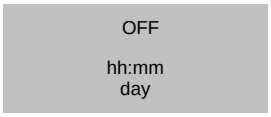

## 8.1. Status der Espressomaschine

Die Espressomaschine kann drei verschiedene Zustände aufweisen:

- Status *ON (EIN)*: Die Maschine ist aktiviert und bereit zum Brühen von Espresso. Normalerweise ist die Maschine in diesem Status beim Start.



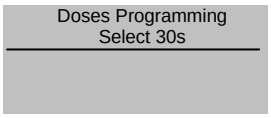

Status *Standby*: Der Hauptschalter steht auf ON (EIN), die Espressomaschine ist ausgeschaltet und dies wird in der Anzeige eingeblendet. – Wenn Sie diesen Zustand aktivieren wollen, während der Hauptschalter der Maschine auf ON (EIN) steht und die Maschine eingeschaltet ist, müssen Sie die Taste für kontinuierliches Brühen und die Taste für 2 kurze Espresso gleichzeitig gedrückt halten. Die Maschine blendet die Meldung "OFF" (AUS) in der Anzeige ein. Wenn Sie die Maschine in diesem Zustand wieder starten wollen (Status ON), brauchen Sie lediglich erneut die Taste für 2 kurze Espresso drücken.



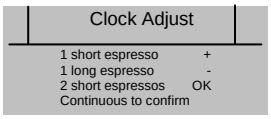

- Status OFF (AUS): Die Espressomaschine ist vollständig ausgeschaltet.

## 8.2. Zugang zu weiteren Menüpunkten

- Halten Sie die Taste für kontinuierliches Brühen am linken Bedienfeld länger als 8 Sekunden lang gedrückt.
- (Programmierung aktiviert.) Am Bedienfeld leuchten jetzt gleichzeitig alle Lampen auf; die Lampe für kontinuierliches Brühen blinkt. In diesem Menüteil können die Volumina für die Dosierung der jeweiligen Optionen eingestellt werden. Dies wurde bereits im Abschnitt ***0*** *"****7.1. Programmieren von*** *Dosen am Bedienfeld" beschrieben.* In der Anzeige wird rechts die Meldung eingeblendet.

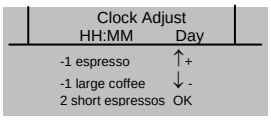



- Drücken Sie die Taste für kontinuierliches Brühen am linken Bedienfeld erneut, bis "Clock adjust" (Uhr einstellen) in der Anzeige eingeblendet wird. Hier stehen jetzt verschiedene Einstellungen zur Verfügung. – Öffnen Sie dieses Menü, indem Sie die Taste für "Zwei kurze Kaffee" (OK) drücken.



### 8.3. Uhr einstellen (Clock adjust): Einstellen von Stunden, Minuten und Wochentag.

Das Einstellen der Uhr kann erfolgen, nachdem die Taste für "Zwei kurze Kaffee" (OK) gedrückt wurde, während in der Anzeige "Clock adjust" eingeblendet ist.

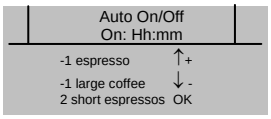



- Stunden einstellen: Wenn die Stunde blinkt, erhöhen oder verringern Sie den Wert mit "+" (Ein kurzer Espresso) bzw. "-" (Ein großer Kaffee). Wenn der richtige Wert erreicht ist, bestätigen Sie mit "OK" (Zwei kurze Espresso). Danach beginnt das Einstellen der Minuten.
- Wenn die Minuten blinken, erhöhen oder verringern Sie den Wert mit "+" (Ein kurzer Espresso) bzw. "-" (Ein großer Kaffee). Wenn der richtige Wert erreicht ist, bestätigen Sie mit "OK" (Zwei kurze Espresso). Anschließend kann auf die gleiche Weise der Wochentag eingestellt werden ("+", "-" und "OK").

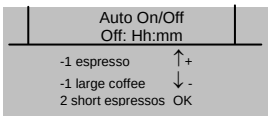
  Wenn alle Werte eingestellt sind und Sie "OK" (Zwei kurze Espresso) drücken, werden die Menüs "Auto On" / "Auto Off" (Automatisches Starten/Ausschalten) angezeigt.

### 8.4. Automatisches Starten/Ausschalten (Auto On/off):

Wenn Sie die Einstellungen für Uhrzeit und Wochentag durch Drücken von "OK" (Zwei kurze Kaffee) bestätigt haben, wird das Menü zum Programmieren des automatischen Startens und Ausschaltens der Maschine geöffnet.



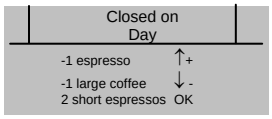

- Der Zeitpunkt zum Starten der Maschine (ON) wird folgendermaßen geändert: Wenn die Stunde blinkt, erhöhen oder verringern Sie den Wert mit "+" (Ein kurzer Espresso) bzw. "-" (Ein großer Kaffee). Wenn der richtige Wert erreicht ist, bestätigen Sie mit "OK" (Zwei kurze Espresso). Anschließend blinken die Minuten und Sie können diesen Wert auf die gleiche Weise einstellen wie die Stunde ("+", "-" und "OK").
- Hinweis: Standardmäßig ist folgender Wert eingestellt: On: - - : - -. Dies bedeutet, dass die Funktion ausgeschaltet ist. Sobald Sie den Wert ändern und dieser von - - : - - abweicht, wird die Funktion aktiviert. Wenn Sie die Funktion ausschalten wollen, bestätigen Sie lediglich durch Drücken von "OK" beim Einstellwert - - : - -.




- Wenn der Zeitpunkt für das automatische Ausschalten blinkt, erhöhen oder verringern Sie den Wert mit "+" (Ein kurzer Espresso) bzw. "-" (Ein großer Kaffee). Wenn der richtige Wert erreicht ist, bestätigen Sie mit "OK" (Zwei kurze Espresso). Anschließend blinken die Minuten und Sie können diesen Wert auf die gleiche Weise einstellen wie die Stunde ("+", "-" und "OK"). Mit dieser abschließenden Bestätigung wechseln Sie zum nächsten Einstellungsmenü.

### 8.5. Einstellen des freien Tags:

Wenn die Zeitpunkte für das automatische Starten und Ausschalten eingestellt wurden, kann man auch einen Wochentag einstellen, an dem die Maschine nicht starten soll: den freien Tag. Dieses Menü wird nicht angezeigt, wenn die Funktion für das automatische Starten/Ausschalten (Auto On/Off) nicht aktiviert ist.
Stellen Sie den freien Tag ein, indem Sie "+" (Ein kurzer Espresso) oder "-" (Ein großer Kaffee) drücken, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.
Bestätigen Sie anschließend mit "OK" (Zwei kurze Espresso).




- Hinweis: Standardmäßig ist folgender Wert eingestellt: - - : - -. Dies bedeutet, dass die Funktion ausgeschaltet ist. Sobald Sie den Wert ändern und dieser von - - : - - abweicht, wird die Funktion aktiviert. Wenn Sie die Funktion ausschalten wollen, bestätigen Sie lediglich durch Drücken von "OK" (Zwei kurze Espresso) beim Einstellwert - - : - -

## 9. Mögliche Fehler

### 9.1. Fehler aufgrund von Kalkablagerungen:

- **Der gebrühte Kaffee hat nicht die richtige Temperatur:**
- Das Auslaufrohr des Wärmetauschers ist durch Kalkablagerungen verstopft.
- **Aus den Gruppen fließt kein Wasser:**
- Kalkablagerungen blockieren das Strömen von Wasser.

**90 Prozent aller Fehler werden durch Kalkablagerungen in der Maschine verursacht. Dies beruht auf einen Betrieb der Maschine ohne Wasserenthärter. Solche Fehler können sehr einfach durch Entkalken/Enthärten vermieden werden.**

### 9.2. Problem aufgrund der Einstellung des Kaffeemahlwerks:

- **Kaffee fließt sehr schnell heraus:**
- Stellen Sie das Mahlwerk ein, da der Kaffee zu grob gemahlen ist.
- **Kaffee fließt sehr langsam heraus:**
- Stellen Sie das Mahlwerk ein, da der Kaffee zu fein gemahlen ist.

Wenden Sie sich bei Fehlern der Kaffeemaschine an den technischen Support.

## 10. Empfehlungen

- Reinigen Sie das Blindfilter und die Filteraufnahme der Gruppe täglich mit reinem Wasser.
- Reinigen Sie die Gruppe mindestens einmal monatlich mit Espressoreinigung (gemäß der Beschreibung in der vorliegenden Gebrauchsanweisung).
- Regenerieren Sie den Wasserenthärter regelmäßig.
- Verwenden Sie frisch gemahlenen Kaffee, um Eigenschaften, Aromen und Geschmack von Kaffee beim Servieren zu erhalten.
- Brühgruppe und Siebträger müssen warm sein und eine konstante Temperatur halten, damit der Espresso gut schmeckt. Setzen Sie den Siebträger daher stets in die Gruppe.

## 11. Hinweise

- Versuchen Sie nicht, den Siebträger zu lösen, während Sie Espresso brühen. Kochendes Wasser kann unter hohem Druck herausspritzen und zu Verbrennungen führen.
- Nehmen Sie niemals Eingriffe im Inneren der Maschine vor. Dies ist ausschließlich fachkundigen Technikern vorbehalten.
- Führen Sie keinerlei Gegenstände in die Öffnungen und Entlüftungslöcher der Maschine.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Ablauf des Tropfbehälters.
- Lassen Sie keine Kinder die Maschine benutzen oder berühren. Die Maschine weist heiße Flächen auf, an denen sich Kinder verbrennen können.
- Benutzen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen, nassen Füßen oder barfuß.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie die Maschine von der Stromversorgung trennen wollen. Ziehen Sie direkt am Stecker.
- Wenden Sie sich bei etwaigen Problemen an den technischen Support.

**Der Hersteller behält sich Änderungen an der Maschine ohne Mitteilung vor.**